

Panecillos con Queso Parmesano y Cebollines

Sirve: 12 porciones

Ingredientes

2 tazas mezcla para preparar panecillos

2/3 taza leche con 2% de grasa (o sin grasa)

1/4 taza mantequilla derretida

3/4 taza queso Parmesano (recién rallado)

1/2 taza cebollines (picados en trozos finos)

Preparación

1. Combine todos los ingredientes en un tazón grande.
2. Revuelva hasta mezclar bien. No mezcle en exceso.
3. Vierta sobre una superficie enharinada. Estire con el palo de amasar hasta obtener un cuadrado de 1 pulgada de grosor.
4. Corte en 12 cuadrados. Hornee las galletas en una bandeja (charola) para hornear galletas, levemente separadas, a 400 °F de 12 a 15 minutos.

Notas

Puede usar hierbas frescas o secas.

University of Arkansas, Division of Agriculture, Cooperative Extension Service, Expanded Food and Nutrition Education Program

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	150
Grasa total	9 g
Grasa saturada	5 g
Colesterol	15 mg
Sodio	340 mg
Total de Carbohidrato	14 g
Fibra dietética	0 g
Azúcares totales	3 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	4 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

